

[Link alla pagina web](#)

Dall'Etna a Pantelleria: un giro nella Sicilia dei grandi vini

La Sicilia fa pensare a Cuba. Palermo per esempio con la sua decadenza affascinante. Ma ricorda l'isola caraibica anche e soprattutto perché la si può visitare cento volte e non sarà mai comprensibile nella sua totalità. Un mix di culture e identità che nel corso della storia si sono intrecciate creando qualcosa di unico. Massima espressione di questa fusione può essere la cucina ma anche la proposta vinicola che in



Sicilia trova una rivelazione cangiante di grande intensità e identità. Come ogni anno abbiamo partecipato a quella che forse oggi è l'anteprima dei vini più completa e soddisfacente nel panorama vinicolo italiano, Sicilia en Primeur: un momento in cui avvicinarsi ai produttori lungo l'intera isola toccando con mano le loro uve e calpestando i loro vigneti. A posteriori vi consigliamo dunque non solo gli assaggi migliori per l'estate ma anche un itinerario "doc" per scoprire alcune delle numerose facce vinicole della Sicilia. Si inizia da quello che non è solo un trend, ma un vero e proprio gioiello vinicolo, L'Etna. A Trecastagni, ai piedi di uno dei crateri spenti alla base del vulcano Etna, sorge la cantina Nicosia con i suoi antichi vigneti di Monte Gorna: da visitare e scoprire i terrazzamenti in pietra lavica, ristrutturati e reimpiantati con vitigni autoctoni della Doc Etna, il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio per il rosso, il Carricante e il Catarratto per il bianco. Qui lavora egregiamente la famiglia Nicosia che oltre a produrre validi vini di assoluta personalità, mette a disposizione dei viandanti un'osteria immersa nella tranquillità di un giardino vista Etna. La bottiglia indimenticabile: Etna Bianco selezione Fondo Filara dall'estrema delicatezza trova la cifra distintiva nella mineralità tipica del territorio vulcanico. Fine bouquet di camomilla, cola, fiori bianchi e agrumi che convivono in grande bilanciamento. In bocca è agile ed elegante. Poco distante, sempre sulle pendici dell'Etna (in provincia di Catania), a Viagrande per la precisione, la cantina Benanti è stata il traino di quello che oggi viene definito il "miracolo etneo". Riferimento per le denominazioni locali e per i suoi vitigni più rappresentativi: il Carricante e il Nerello Mascalese, qui coltivati con piante ultra centenarie e quindi a piede franco. Un'azienda bella da visitare e buona da assaggiare attraverso le bottiglie prodotte da Giuseppe Benanti e i suoi figli Antonio e Salvino. Avrete modo di passeggiare tra i vigneti disposti in quota fino ai 500 metri da dove ammirare il mare e sentire la brezza che incide sulla maturazione delle uve.

La bottiglia indimenticabile: Etna Rosso “Serra della Contessa” proveniente dal monte Serra, nel versante est dell’Etna dove sono disposte le vigne più vecchie, e da una macerazione prolungata in tini di rovere. L’affinamento di un anno in barriques e uno in bottiglia fanno di questo blend di Nerello Mascalese e Cappuccio un vino tondo e vellutato con una beva concentrata, avvolgente e gradevole. Con un’ora di auto si entra nella provincia di Messina e sulle colline a nord della città, a Faro Superiore, si può visitare una cantina dall’identità territoriale forte: Le Casematte di Gianfranco Sabbatino e il calciatore Andrea Barzagli. Il vigneto domina lo Stretto di Messina e sorge in località Faro Superiore, la borgata collinare che da il nome all’intera Faro Doc, nell’estremo lembo Nord della Sicilia. Il singolare nome dell’azienda è dovuto alla presenza di tre casematte della Prima e Seconda Guerra Mondiale, piccole costruzioni in pietra poste a difesa del territorio e utilizzate come rifugio dalle sentinelle. Circa 10 ettari coltivati con varietà autoctone esposte a Nord che guardano il mare godendo di un microclima speciale dalle importanti escursioni termiche. La bottiglia indimenticabile: il Rosematte, un Nerello Mascalese 100% in versione rosè che profuma di frutta rossa non pienamente matura, ciliegia e ginestra. Ha un’acidità vibrante e le note minerali ben si esaltano con i profumi floreali della macchia mediterranea. In bocca il frutto è vivo e molto persistente. Da bere fresco e giovane per cogliere l’essenza della Sicilia, ancor meglio se accompagnato da un buon salame di media stagionatura mentre si ammira la vicina Calabria. Da qui si è pronti per raggiungere il porto di Milazzo e salpare verso le mitiche Eolie. In meno di un paio d’ore di navigazione metterete i piedi su Salina, la seconda isola più grande per estensione dopo Lipari. Gli appassionati di vino che giungono fin qui non potrebbero desiderare accoglienza migliore che quella riservata dalla famiglia Colosi. Dieci ettari vitati nel territorio del comune di Malfa per una piccola produzione focalizzata sui vitigni autoctoni siciliani. Il giovane Pietro Colosi (classe ‘92) rappresenta la quarta generazione con un entusiasmo incontenibile e insieme al padre Piero (entrambi enologi), produce dei vini che sono lo specchio della sua famiglia (composta da mamma Lidia e la sorella Marianna): gradevoli, autentici e accessibili. I vigneti sono dislocati un po’ in giro per l’isola e Piero racconta che riuscire ad avere dieci ettari di proprietà non è stato affatto facile perché ogni micro particella apparteneva a vecchi siciliani emigrati chissà dove. Tutt’oggi è possibile trovare piccoli terreni “di nessuno” perché non vi è traccia ripercorribile dei proprietari. Con molta pazienza loro sono riusciti a mettere insieme una valorosa (e a tratti selvaggia) vigna imbottigliando il territorio e offrendone valide espressioni. La bottiglia indimenticabile: il Salina bianco IGT, da uve di Inzolia e Catarratto, ha sfumature sapide, toni fruttati di pesca bianca e agrumati che richiamano il limone. In bocca è facile e appagante con un tratto distintivo incentrato sulla mineralità. Tornati sulla terra ferma, giunge il momento di spostarsi verso ovest e con un paio d’ore di guida compare una versione diversa di Palermo, sicuramente inaspettata. A soli quindici chilometri dal caotico capoluogo sorge **Baglio di Pianetto**. Immerso nella natura di Santa Cristina Gela, questa azienda moderna è frutto di un importante investimento da parte della famiglia Marzotto. A ridosso di Palermo la tenuta è un rifugio di biodiversità, natura e campagna siciliana. I vigneti raggiungono i 650 metri e si estendono per circa 65 ettari (tutti in bio) degli

88 totali su cui compaiono anche uliveti. Qui a far la differenza sono due fattori: uno speciale microclima che impregna il terreno di sole e calore durante il giorno e lo mitiga durante la notte con frequenti e importanti sbalzi di temperatura (durante l'inverno giungono anche importanti nevicate) e la squadra composta dall'AD Renato De Bartoli, il famoso enologo toscano Marco Bernabei e il responsabile di cantina Giuseppe Lo Iacono, che è riuscita nell'intento di produrre vini eleganti, piacevolissimi, complessi e di grande longevità, in grado di esaltare i caratteri varietali dei vitigni. Ma non solo, perché vengono allevati anche i rossi internazionali a comporre un'offerta variegata sempre nel nome della qualità. Senza fretta, cenare nel ristorante dell'Agrirelais con i piatti del giovane cuoco Filippo Bonino e pernottare in una delle 13 accoglienti camere. La bottiglia indimenticabile: il Ficiligno (Insolia - Viognier), primo bianco prodotto a Pianetto che esprime pienamente la quintessenza del territorio su cui è coltivato. Di facile beva, profilo sensoriale elegante, buona complessità aromatica e una longevità inaspettata. Dopo il meritato riposo è il momento di decollare verso la magica isola di Pantelleria. Vale la pena raggiungerla anche soltanto per visitare la tenuta dell'ardente Giulia Pazienza Gelmetti, madre di Coste Ghirlanda, capace di mettere in piedi un progetto fenomenale tra il vitivinicolo e l'accoglienza esclusiva: da una parte i grandi vini e dall'altra un 5 stelle lusso (unico sull'isola e con tanto di alta cucina a prezzi abbordabili), il Sikelia, un rifugio mozzafiato senza tempo nato due anni fa. Su tre distinte tenute vengono coltivati vigneti, ulivi, piante di capperi e alberi da frutta. La Tenuta di Coste Ghirlanda, immersa in una vallata al centro dell'isola di Pantelleria, accoglie una distesa di viti di Zibibbo nei tipici terrazzamenti di muretti a secco, quella di Montagnole che fa parte di una riserva naturale dove le viti crescono tra le pietre e la tenuta di Nikà, da cui si possono ammirare spettacolari tramonti verso le coste della Tunisia, che accoglie le coltivazioni di uliveti e agrumeti. A Pantelleria l'Unesco ha riconosciuto il valore storico e culturale, oltre che identitario, dell'antico procedimento della coltivazione ad alberello dell'uva Zibibbo. In Coste Ghirlanda si rispetta ed esalta la tradizione con due etichette di Zibibbo dal carattere inaspettato e speciale: Jardinu e Silenzio, espressioni di quest'uva, al primo sorso spiazzanti. La bottiglia indimenticabile: Jardinu ha una notevole freschezza ma è Silenzio a di stupire e svelare le potenzialità qualitative di questa uva. Delicata potenza di un profilo aromatico che spazia dalla frutta alle spezie, dall'anice alla vaniglia e in bocca si esalta con una persistenza notevole. Presente anche il passito Alcova, dall'ampio spettro olfattivo, la cui produzione è minima, praticamente raro.